

spetue & del Zuccharo si tipaue & quin-
dici oua co vn pocho di Zafrauo. Et me-
scolate bene tutte queste cose i seme so-
lo co la orosa di sotto le metterai acocer
i la padella. Et quando ti par ch sia pres-
so ch cotta habi de le lasagne ben sec-
che & mettile di sopra & spesse & la-
sciarai cocer vn pocho piu & fornita
ch sia de cocer gli metterai di sopra del
Zuccharo & acqua rosata.

Torta di carne de vitello, o capretto, o capone giouine.
Renderai di qual si uoglia, o ti piace de qsto
carne nominare qui sopra scripte facedola
prima lessar & ch habia del magro & del
grasso & cauacoue fora ogni neruo lab-
tirai ben col coltello poi la pistarai vn po-
cho nel mortale & pigharai del cascio fre-
scho & vn pocho di bon cascio uocchio. Itē
vn pocho di petrosillo & maiorana batte-
do luno & laltro ben menuto & dece o
quindici oua co vna venterescha di porco
o vna tetta di vitella bene allestata
& molto ben battuta giungendoui vn
pocho di pepe di Zencuero di Cannella
di Zafrauo & farala cocer i quello modo
ch se cote la torta biancha.

Arai cocer le castagne allesto & vn pocho pi-
state le passerai per la stamegna co vn po-
cho di bon lacte giungendoli tutte laltre
spetuarie & cose ch i erano nel pieno &

34
compositume de la torta del farro sopra scrip-
ta & farala gialla co lo Zafrauo.

Torta comune.
A bi di bon caso co octo oua & co bon grasso
di porcho & di vitello, o vero del butiro
dellu uapassa in tegra del Zencuero de
la Cannella & vn pocho di pan gratato
co vn pocho di brodo grasso ch sia giallo
de Zafrauo & cociaro la farai como di so-
pra e dicto de la torta biancha.

A bi lo meglio pisto lauato molto bene ch sia
biancho & netto & fallo cocer i bano lacte
di capra, o di vaccha & fa ch cota stretto
& ch sia ben cotto & piglia vn pocho di fior
di farina & doi bianchi doua & di stampe-
rali i seme co la dicta farina & achi no
piacesse loua po di stemporar co lacte lafa-
rina. Et di stemporata la metterai nel
dicto muglio menandolo molto ben col cocchia-
ro & ambara la lassarai bollir vn pochetto
A giungendoui di bon Zuccharo menando-
lo di nouo & mescolandolo molto bene
Poi cauarai questa tale compositione sop
vn gran tagliero distendendola & allar-
gandola al modo ch farresti il pieno di
na torta & lassarla i fredor. Et quan-
do la uorrai tagliar in tauola farande
fette grandi o picciole como ti piace &
frigirale in la padella co bono strutto uol-
gendole alcuna volta & cocerale tanto